

# Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges "La Gerbotte" blanc 2018

Prix du produit :

**324,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)  
Millésime: 2018  
Appellation: Nuits-Saint-Georges  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: La Gerbotte  
RVF: 92/100  
Wine Advocate (Parker): 87/100  
Cépage dominant: chardonnay  
Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

92/100 RVF. Les Nuits-Saint-Georges blancs ne sont pas légion, ce qui rend leur prix parfois inaccessible, surtout en 1er Cru. Cette cuvée est issue des jeunes vignes en appellation 1er Cru, volontairement "déclassées"... pour un prix sage au regard d'autres productions qui n'ont pas cette délicatesse.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges "La Gerbotte" blanc 2018**

**La Revue du Vin de France** (mars 2021) : 92/100. *Issu des jeunes vignes du Clos de l'Arlot, ce vin présente des arômes d'épices et de beurre frais. Ferme et ciselée, sa bouche se fait nerveuse et précise, un peu austère encore mais déjà séduisante dans son allonge et sa finale sur les fruits blancs. Cette cuvée possède un vrai caractère.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley - janvier 2020) : 86-88/100. *Aromas of pastry cream, green apple, apricot and white flowers introduce the 2018 Nuits-Saint-Georges Cuvée La Gerbotte, a medium to full-bodied, rich and fleshy wine that's charming and open-knit. It was a little troubled by suspended lees when I tasted it, but this should be a front-loaded, immediate white Nuits from the Domaine de l'Arlot.*

### Fiche technique rédigée par le domaine

#### LE MILLESIME 2018

**Les conditions climatiques** : Après un hiver et un début de printemps très pluvieux, la vigne débouvre rapidement mi-Avril. La floraison s'effectue en quelques jours fin Mai puis un temps chaud et sec s'installe à partir de mi-Juin. A Premeaux-Prissey, Juillet est marqué par trois gros orages de grêle. Les vignes sont fortement impactées et de spectaculaires coulées de boue marquent le village et les hommes. La saison se termine plus sereinement, avec un mois d'Août estival qui permet de parfaire la maturité des raisins.

**Les vendanges** : du 1er au 7 septembre avec d'excellentes conditions météo.

**La récolte** : Le millésime s'annonce précoce et surprenant. Suite aux orages de grêle de juillet, tous les raisins sont passés sur la table de tri vibrante, même les blancs, afin d'éliminer toute baie sèche ou abîmée. Un soin particulier est apporté afin d'optimiser une belle récolte.

**Les vins blancs** : salins, précis et ciselés, avec une belle fraîcheur en bouche. La météo 2018 surprenante à Premeaux-Prissey nous offre au final un très beau millésime.

**Le Style du Vin** : La Gerbotte développe souvent des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, mêlés aux arômes d'amande fraîche et de miel. En bouche, la structure est vive, agile, et reflète l'expression cristalline et précise de son terroir. C'est un vin charmeur que l'on peut déguster jeune.

**Le Terroir** : La Gerbotte est issue des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot blanc (plantation de 1998 à 2000). Ce vin pourrait naturellement prétendre à l'appellation Nuits Saint Georges 1er Cru. Cependant, le Domaine a choisi de le replier en appellation Nuits Saint Georges, afin de laisser le temps aux racines de coloniser en profondeur le sous-sol pour exprimer pleinement toute la race et la plénitude de ce grand terroir. Située à l'écart des autres vignes du Clos, sur une dalle calcaire supportant un sol maigre, le micro-climat y est moins "solaire". Les éléments sont réunis pour que le Chardonnay révèle un style épuré, nerveux et

minéral.

**En savoir plus :** Des fermentations longues et naturelles. Une fois les raisins pressés, nous écoulons le jus de raisin dans des fûts de chênes (pas plus de 10% de fûts neufs). Là, commence une transformation complexe : les levures naturellement présentes dans le jus de raisin transforment le sucre en alcool. En travaillant avec nos levures "indigènes", les fermentations sont longues (3 mois ou plus) et délicates (des déviations sont toujours possibles), mais c'est une de ces étapes importantes qui nous permettent de révéler au mieux le goût de nos terroirs dans nos vins.

**Accords Mets et Vin :** Tonique et charmeur, La Gerbotte se prête aussi bien à des accords de contraste que d'harmonie. Il fait ainsi merveille avec des noix de St Jacques en contrebalançant la richesse de texture du met pour créer l'équilibre. Même principe avec des fromages crémeux, comme le Citeaux, le Chaource. Pour un mariage de fraîcheur, associez-le avec du poisson ou des crustacés. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.